

# 食を通じて、地元福島を元気に！ 郷土愛と情熱溢れる若き経営者

## メイクハート 株式会社

三代目鳥メロ いわき駅前店

福島県いわき市平字白銀町 6-1 駅前セントラルビル1F



代表取締役 **渡部 源晃**

『三代目鳥メロいわき駅前店』はFC店ながらスタッフのアイデアと個性が輝く居酒屋だ。看板メニューの「ぶるぶるダレの焼き鳥」や「清流若どりのモモ一本焼き」の他、同店でしか味わえないオリジナルメニューも充実している。本日は同店を運営する『メイクハート』の渡部社長を女優の佐藤藍子さんが訪問。お話を伺った。

まずは渡部社長の歩みから伺います。

福島県河沼郡の会津坂下町出身です。私は小学5年生から卓球を始め、大学2年で引退するまで卓球一筋でした。そのためいざ就職となった時、何をしたらいいのかわからなかったんです。先輩方に相談すると、その話をするために色んな飲食店に連れていってくれて、それで私は飲食業界に関心を持つように。中でも、大嶋啓介氏率いる居酒屋『てっぺん』に行った時は大きな衝撃を受けました。スタッフの本気度が伝わり、こちらまで元気がもらえたんです。

『てっぺん』と言えば「本気の朝礼」が大きな話題を呼びましたね。

そうですね。それで「本気ってカッコイイ！」と感銘を受け、自分でもお店を持ちたいと思うようになりました。その後「ワタミ」創業者の渡邊美樹氏のセミナーに行ったところ、またまた衝撃を受けました。そうして「30歳で独立する」という目標を持ち、『ワタミ』に就職したんです。長野県松本市の店で働き、北海道の旭川で初めての店長を務めました。その後、結婚と子どもの誕生を機に26歳で地元福島の郡山に戻りまして、こちらで東北第1号店を任されるように。そして2017年ごろ、目標とっていた30歳での独立を果たしたんです。

見事目標を果たされたんですね。社長がお店を運営していく上で大切にされていることを教えてください。

顧客第一で「モノづくり×ヒトづくり×ココロづくり」をモットーにしています。当店は『ワタミ』のFC店ですが「FC店」と言っても、私たちらしいお店を創りたい」との想いから、独自のメニューを提供したり、店内の装飾を自分たちで工夫したりしているんです。たとえば、このうちわも絵の得意なスタッフが一つひとつ描いてくれるんですよ。

皆さんで力を合わせてお店づくりをされているんですね！ お店全体に温かさと活気を感じますよ。

また、事業をする上では、自分たちの利益を追うだけでなく、地域貢献や社会貢献は絶対するべきだとも考えています。そのため地元名産の馬刺しを提供している他、地元の業者さんから食材を仕入れるようにしているんです。そしてスタッフ一同最も気を付けているのは「はじめまして」の接客です。常連さんもちろんいらつしゃいますが、お客様は基本的に一期一会。いつも「はじめまして」の気持ちを持って接客に臨むように指導しています。

スタッフさんの愛情がこもったお店の雰囲気と接客で、元気が貰えそうですね！最後になりますが、今後の展望をぜひお聞かせ下さい。

今後は障がいのある方やそのご家族に外食を楽しんでいただけるサービスを提供できないかと思っています。たとえば開店前の昼間など、お店を貸し切りにできれば、他のお客様に気兼ねなくワイワイ楽しんでもいただける空間を作れるのでは、と考えています。

### after the interview



「渡部社長のお父様が蕎麦打ちが得意で、プロも認めるレベルだとか。『3割もりたる麦は父の作るの』と、そうなんです。」

佐藤 藍子  
(女優)

いるんです。また、2021年には新たな店舗を出す予定です。この店と併せて基盤をしっかりと固め、地元をさらに盛り上げていきたいですね。私を含めたスタッフ全員が、福島の各地の出身。ゆくゆくは規模を広げ、県内各地でそれぞれが輝ける店を持たせてあげたい。そしてその地域から必要とされる存在として根付かせたいと思っています。本気で頑張ります！

